

SREDNJA ŠKOLA "STJEPAN IVŠIĆ"  
ORAOVICA  
KLASA: 602-03/20-04/72  
URBROJ: 2189-38-01-20-2  
Oraoovica, 20. listopada 2020.

**TEME ZA ZAVRŠNI RAD  
ŠKOLSKE GODINE 2020./2021.**

**3.d razred - automehatroničar:**

<b>rb.</b>	<b>Naziv teme</b>
1.	Izmjena poluosovina na vozilu (marka i tip vozila)
2.	Izmjena seta kvačila, podešavanje praznog hoda spojke na vozilu (marka i tip vozila)
3.	Izmjena brtve glave motora na vozilu (marka i tip vozila)
4.	Izmjena zupčatog remena na vozilu (marka i tip vozila)
5.	Izmjena uljne pumpe na vozilu (marka i tip vozila)
6.	Izmjena krajnika spone i rukavca na vozilu (marka i tip vozila)
7.	Bosch kts dijagnostika vozila očitavanje greške
8.	Mjerenje i popravak senzora kotača ABS sustava
9.	Demontaža, popravak i montaža visokotlačne pumpe common rail
10.	Izmjena opruga i amortizera na vozila (marka i tip vozila)
11.	Izmjena disk kočnica ,pločica i ozračivanje sustava na vozilu (marka i tip vozila)
12.	Izmjena homokinetičkog zgloba i mandžete na vozilu (marka i tip vozila)
13.	Izmjena ležaja kotača na vozilu (marka i tip vozila)
14.	Izmjena selen blokova na vozilu (marka i tip)
15.	Uređenje sustava za paljenje kod otto motora- motronic
16.	Demontaža, popravak i montaža visokotlačne brizgaljke common rail
17.	Ispitivanje i zamjena lambda sonde na vozilu (marka i tip vozila)
18.	Izmjena ulja i svih filtera na vozilu

**Mentori: Ivan Cigler, Matija Inhof**

### 3.d razred - kuhar:

rb.	Naziv teme
1.	Hladna predjela od jaja
2.	Hladna predjela od mesa
3.	Bistre juhe
4.	Guste juhe
5.	Narodne juhe
6.	Topla predjela od tjestenine
7.	Topla predjela od gljiva
8.	Topla predjela od riže
9.	Vegetarijanska jela
10.	Jela od riba
11.	Jela od rakova, školjki i glavonožaca
12.	Jela po narudžbi
13.	Gotova jela od mesa
14.	Narodna jela
15.	Desertna jela od prhkog, hrustavog i vučenog tijesta
16.	Desertna jela od lisnatog, dizanog i tekućeg tijesta
17.	Desertna jela od biskvitnih smjesa

**Mentorica: Danira Vinković**

**3.d razred - konobar:**

<b>rb.</b>	<b>Naziv teme</b>
1.	Uloga posluživanja u ugostiteljstvu
2.	Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge hrane, pića i napitaka
3.	Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge hrane, pića, napitaka i smještaja te njihova kategorizacija
4.	Oprema restoracija
5.	Poslužni sustavi u restoracijama
6.	Obroci u ugostiteljstvu
7.	Pripremni radovi u restoracijama
8.	Tehnologija poslužnog procesa
9.	Sredstva ponude jela
10.	Sredstva ponude pića
11.	Ugostiteljski objekti iz skupine kavane
12.	Jednostavni prigodni obroci
13.	Svečani prigodni obroci
14.	Dogotovljavanje jela pred stolom gosta
15.	Flambirana jela
16.	Pripremanje i posluživanje jela i pića u baru
17.	Posluživanje hrane i pića u prijevoznim sredstvima

**Mentor: Ivan Jurišić**

**Ravnatelj:**

Zorislav Milković, prof.

